

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam, salah satunya kacang hijau. Kacang hijau termasuk tanaman pangan sudah dibudidayakan masyarakat di Indonesia. Berdasarkan penelitian mengenai studi produksi kacang hijau di Indonesia di 5 (lima) daerah utama budi daya utama kacang hijau yaitu Belu, Sumba Barat, Sikka, Manggarai, dan TTS (Timor) pada 2005 sampai tahun 2006 : pada tahun 2005 mempunyai 14.000 ha menghasilkan 600 kg/ha = 8.400.000 kg = 8.400 ton; dan pada tahun 2006 mempunyai 16.000 ha menghasilkan 700 kg = 11.200.000 kg = 11.200 ton (sumber : Tim Australia, 2007). Pada tahun 2014 Indonesia mengimpor kacang hijau 18.544 ton (sumber data : Badan Pusat Statistik (BPS)).

Kacang hijau saat ini dimanfaatkan dalam pembuatan bubur kacang hijau, kue tradisional seperti gandasturi, onde – onde, moci, ampyang kacang hijau, dan kueku, dan bahan isian roti kukus (bakpao) dengan dibuat pasta kacang hijau, dan kecambahnya dijadikan sebagai sumber sayuran yang dikenal dengan sebutan tauge. Saat ini banyak industri rumahan maupun usaha kelompok tani yang membuat tepung kacang hijau. Produk tepung kacang hijau dapat dibuat olahan yang lebih beragam dan dapat meningkatkan kualitas produk dalam aspek gizi terutama protein.

Tepung kacang hijau merupakan tepung yang terbuat dari kacang hijau kupas ataupun biji kacang hijau utuh telah diproses dari dicuci, disortasi,

dikeringkan/disangrai, digiling/diblender, diayak menjadi tepung sampai dikemas. Keunggulan tepung kacang hijau antara lain memiliki nilai gizi baik, sebagai sumber protein. Hasil penelitian kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram kacang hijau berdasarkan dari Rukmana (2004) dan Sri Satyanti (2001) adalah 345 kalori, 22,2 gr protein, 1,2 gr lemak, dan sisa zat lain yaitu vitamin A 10 gr, vitamin B1 0,64 gr, fosfor 320 gr, dan zat besi 6,7 gr (Sumber : Satrijo, Yasa, dan Andri, 2009).

Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Sedangkan kandungan lemaknya merupakan asam lemak tak jenuh. Lemak kacang hijau tersusun atas 73% asam lemak tak jenuh dan 27% asam lemak jenuh. Kacang hijau juga mengandung vitamin B1 yang berguna untuk pertumbuhan dan vitalitas. Kacang hijau juga mengandung multi protein yang berfungsi mengganti sel mati dan membantu pertumbuhan sel tubuh. Tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai bahan substitusi kue tradisional, salah satunya kue khamir.

Kue Khamir memiliki ciri khasnya itu bentuk bundar pipih tapi sedikit tebal cembung, empuk dan lembut, bentuknya mirip dorayaki Jepang atau Serabi, menggunakan tape singkong atau pisang ambon, memiliki daya tahan lama karena bisa dihangatkan lagi, ukurannya bervariasi, cocok untuk oleh – oleh bila bepergian jauh, dan merupakan adonan beragi karena menggunakan ragi. Karakteristik khas kue Khamir adalah bisa merasakan lembut saat digigit, mudah dimodifikasi sesuai selera atau ingin bentuknya lebih menarik, bisa ditambahkan telur dan mentega bila teksturnya tidak lembut, dapat ditambahkan dengan tepung lain seperti tepung kacang hijau jika ingin nilai gizinya lebih baik, dan jika

dicampurkan tepung kacang hijau bisa menambahkan susu dan mentega agar teksturnya tetap lembut karena kacang hijau dapat menyerap mineral tinggi selain air.

Variasi kreasi dalam penyajian olahan kacang hijau di Indonesia mulai beragam seiring perkembangan industri boga di Indonesia. Beberapa panganan yang merupakan sajian dari olahan kacang hijau yang paling dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah bubur kacang hijau dan minuman, dari sari kacang hijau juga dapat digunakan sebagai bahan isian kue tradisional. Kue Khamir merupakan kue tradisional Pemalang yang berasal dari Arab. Di Jakarta sudah banyak yang menjual kue Khamir. Alasan dipilih kue Khamir adalah untuk mempopulerkan kembali kue Khamir pada masyarakat, pembuatannya tidak sulit, memiliki daya tahan lama karena bisa dihangatkan lagi. Alasan penambahan tepung kacang hijau adalah karena tepung kacang hijau memiliki banyak keunggulan, memiliki kandungan gizi yang baik, sangat cocok untuk membuat kue khamir, dan memiliki manfaatnya banyak untuk kesehatan.

Kacang hijau juga sudah diproduksi dalam bentuk tepung, dalam hal ini tepung kacang hijau dapat diolah menjadi makanan yang lebih bervariasi, baik sebagai bahan utama maupun sebagai bahan substitusi dan bahan penambahan, salah satunya yaitu kue Khamir yang merupakan produk kue tradisional Khas Pemalang mendapat pengaruh Arab yang memiliki rasa manis dan empuk dan juga memiliki bentuk bundar mirip seperti kue serabi atau kue dorayaki Jepang.

Sampai saat ini belum ada penelitian pembuatan kue khamir dengan menggunakan tepung kacang hijau sebagai bahan penambahan tepung terigu pada adonan. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dibuat penelitian pembuatan

kue khamir dengan penambahan tepung kacang hijau dengan persentase yang berbeda. Diharapkan kue Khamir yang diperoleh akan mengangkat nilai budaya di bidang kuliner / boga sekaligus menjadi jajanan tradisional yang bernilai gizi lebih baik sehingga sesuai untuk sarapan dan camilan atau kudapan bergizi.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi pada penelitian ini adalah :

1. Apakah tepung kacang hijau dapat digunakan untuk penambahan tepung kacang Hijau?
2. Bagaimana formula yang tepat untuk membuat kue khamir dengan penambahan tepung kacang hijau?
3. Bagaimana proses pembuatan kue khamir dengan penambahan tepung kacang hijau?
4. Apakah terdapat pengaruh pada kualitas kue khamir, meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur yang adonannya menggunakan penambahan tepung kacang hijau?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap daya terima konsumen meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur?
6. Bagaimana pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap kandungan gizi kue khamir?

7. Apakah penggunaan penambahan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue khamir dapat memperkaya variasi penyajian produk olahan kacang hijau dalam industri boga di Indonesia?
8. Bagaimanakah daya terima konsumen terhadap kue khamir dengan penambahan tepung kacang hijau?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Penelitian ini dibatasi pada “Penambahan tepung kacang hijau pada pembuatan kue Khamir terhadap daya terima konsumen”

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dipaparkan, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah : “Bagaimanakah daya terima konsumen terhadap kue khamir dengan penambahan tepung kacang hijau?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis daya terima konsumen terhadap kue khamir dengan penambahan tepung kacang hijau, meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Adapun kegunaan dalam penelitian ini adalah :

1. Pengembangan kreatifitas mahasiswa dalam membuat variasi dari pengembangan ilmu – ilmu yang didapat.

2. Peningkatan kemampuan dalam menginovasikan ilmu yang didapat dalam kehidupan sehari – hari.
3. Menambah variasi penyajian produk hasil olahan kacang hijau dalam kehidupan sehari – hari.
4. Memperkenalkan produk inovasi baru kue khamir dengan penambahan tepung kacang hijau kepada masyarakat maupun mahasiswa melalui skripsi ini.
5. Dapat mengembangkan usaha kue tradisional maupun toko patiseri dalam mengolah produk hasil olahan kacang hijau.
6. Sebagai motivasi bagi mahasiswa / para pembaca dan dasar penelitian lanjutan serta sebagai sumbangan referensi dan kepustakaan jurusan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.